

書籍「代替タンパク質」発刊記念セミナープログラム

※2021年12月開催／1日から参加可／料金など詳細はHPをご確認ください。

★12月2日(木) 9:30-12:00 総論編 ～次世代タンパク質の重要性から特許情報から見るトレンド、社会実装への課題～

【第1部 9:30-10:20 持続可能な食料供給の視点での次世代タンパク質の重要性】

講師 株式会社三菱総合研究所 主席研究員 木附 誠一 氏

ご講演プログラム 1. 食料需給動向／2. プロテインクライシス／3. サステナブル・プロテイン／4. 社会実装における課題／質疑応答

【第2部 10:30-12:00 特許情報から見る代替肉・昆虫食の動向とトレンド】

講師 株式会社イーパテント 代表取締役社長／知財情報コンサルタント 野崎 篤志 氏

ご講演プログラム 1. 植物肉・培養肉・昆虫食関連特許分析のアプローチと留意点／2. フードテック全般における植物肉・培養肉・昆虫食関連特許の位置づけ
3. 植物肉・培養肉・昆虫食を巡るグローバル出願トレンド／4. 植物肉・培養肉・昆虫食のテクノロジートレンド
5. 植物肉・培養肉における注目ベンチャーの特許出願／6. 植物肉・培養肉・昆虫食における日本企業の取り組み／質疑応答

※より詳しい内容・お申し込みはこちら⇒https://johokiko.co.jp/seminar_chemical/AQ2112B1.php

★12月14日(火) 9:30-15:55 培養肉・細胞農業～基礎から各種技術アプローチ、ビジネスチャンスと現状課題～

【第1部 9:30-10:30 細胞農業の実現による食料生産(資源循環)の効率化・コンパクト化】

講師 非営利活動法人日本細胞農業協会 代表理事 五十嵐 圭介 氏

ご講演プログラム 1. 細胞農業の意義／2. 効果的な細胞農業の生産システム構築
3. 安全性や法規制について／4. 倫理的な観点から見る培養肉／5. 日本細胞農業協会の取り組み／質疑応答

【第2部 10:45-12:05 微細藻類と動物細胞を用いた培養肉生産システムの創出】

講師 東京女子医科大学 先端生命科学研究所 所長・教授 清水 達也 氏

ご講演プログラム 1. 自己紹介/研究所紹介／2. 培養肉に関する基礎知識／3. 培養肉の作製プロセスと技術的課題
4. 藻類・動物細胞を用いた培養肉生産システム／質疑応答

【第3部 13:00-14:20 細胞100%でつくる培養肉および料理法の開発】

講師 ダイバースファーム株式会社 社長 大野 次郎 氏／同社 副社長&CFTO 島村 雅晴 氏／同社 主任研究員 岡野 徳壽 氏

ご講演プログラム 1. ネットモールド法について／2. 代用肉の種類「本物の肉(Structured Meat)」か「代用肉(Un-Structured 1Meat)」か
3. 環境に与えるインパクト／4. 培養肉料理の例／5. 培養肉の安全性／質疑応答

【第4部 14:35-15:55 細胞農業普及へのシナリオとルール形成の重要性】

講師 EYストラテジー・アンド・コンサルティング株式会社 Strategic Impact Unit ディレクター 齊藤 三希子 氏

ご講演プログラム 1. 世界のタンパク質危機を救うと言われる細胞農業とは／2. 細胞農業が注目されている背景／3. 細胞農業の可能性
4. 細胞農業の国内外動向／5. 細胞農業における課題／6. 我が国が取り組むべき意義／7. ルール形成の重要性／質疑応答

※より詳しい内容・お申し込みはこちら⇒https://johokiko.co.jp/seminar_chemical/AQ2112B2.php

★12月15日(水) 10:30-16:15 昆虫食・昆虫飼料 ～昆虫の概要・機能性から研究・ビジネス展開例、今後の展望まで～

【第1部 10:30-12:00 昆虫食の概要・法律から嫌悪感の理由、昆虫食の未来まで ～歴史・文化形成や学問から紐解く～】

講師 株式会社昆虫食のentomo 代表取締役 松井 崇 氏

ご講演プログラム 1. 昆虫食の概要と歴史／2. 昆虫食への偏見・嫌悪感の理由／3. 昆虫食が注目された理由と経緯／4. 昆虫養殖
5. 昆虫食の加工方法、製品化／6. 昆虫食の未来／質疑応答 ※当日は1～3を中心に解説致します。4以降はお時間が許す限りとなります。

【第2部 13:00-14:30 「蚕」原料の昆虫食「シルクフード」の開発と展開 ～日本発の代替タンパク質の創出～】

講師 エリー株式会社 代表取締役 梶栗 隆弘 氏

ご講演プログラム 1. 昆虫食が注目される背景／2. 昆虫食の市場動向、業界地図／3. 昆虫食開発における課題／4. 「蚕」の特徴とエリー株式会社の取り組み／質疑応答

【第3部 14:45-16:15 飼料としての昆虫の機能性と今後の展望】

講師 愛媛大学 大学院 農学研究科 教授 三浦 猛 氏

講演プログラム 1. 昆虫飼料化の背景／2. 昆虫ミールの魚類用飼料原料としての特性／3. 昆虫ミールの機能性
4. 機能性多糖:シルクロースの魚類への作用／5. 飼料原料としての昆虫の機能性の意味／6. 昆虫飼料の将来展望／質疑応答

※より詳しい内容・お申し込みはこちら⇒https://johokiko.co.jp/seminar_chemical/AQ2112B3.php

12月16日(木) 10:30-16:55

植物・藻類由来の代替肉・タンパク源 ～大豆ミートや藻類タンパクの生産・製造技術から、これからのビジネス展開まで～

【第1部 10:30-11:50 大豆ミートの特徴と製造方法及び今後の展望】

講師 不二製油株式会社 たん白事業部門 たん白開発部 第三課 課長 中野 康行 氏

ご講演プログラム 1. なぜ代替肉なのか?／2. 粒状大豆たん白／3. 粉末状大豆たん白／4. 大豆ミート／5. 今後の展望／質疑応答

【第2部 12:50-14:10 NEXT MEATSが考える代替肉の未来】

講師 ネクストミーツ株式会社 取締役会長 白井 良 氏

ご講演プログラム 1. NEXT MEATSについて／2. 証券会社を脱サラして中国で起業
3. 理念である「地球を終わらせない」について／4. SDGsとESG投資の考え方／5. 未来展望／質疑応答

【第3部 14:25-15:55 藻類を用いたタンパク質生産の概観とちとせグループが取り組む藻類事業のご紹介】

講師 株式会社ちとせ研究所 Tech & Biz Development Div. BioEngineer 松崎 巧実 氏

CHITOSE BIO EVOLUTION PTE. LTD. Project Design Div. Manager 勝山 久蔵 氏

株式会社タベルモ 代表取締役COO 佐々木 俊弥 氏

ご講演プログラム 1. なぜ藻類か?／2. 藻類の生産／3. 商業化における課題と課題解決に向けたアプローチ方法

4. 株式会社タベルモによるスピルリナ事業の紹介／5. 藻類を活用した新産業を構築する企業連携型プロジェクトの紹介／質疑応答

【第4部 16:10-16:55 “動物油脂のおいしさを、プラントベースで創り出す。” botanovaの開発】

講師 ミヨシ油脂株式会社 食品本部 技術開発ID部 ID課 魚住 圭佑 氏

ご講演プログラム 1. 「botanova」ブランドについて／2. 植物のおいしさラード風味の特徴／3. 植物肉への効果／4. 用途・使用方法／質疑応答

※より詳しい内容・お申し込みはこちら⇒https://johokiko.co.jp/seminar_chemical/AQ2112B4.php